



Утверждена  
приказом И.О. директора СПб ГБПОУ  
«СТК им С.И. Мосина»  
Т.Д. Минина  
от 03 июня 2022г. приказ № 129

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП. 03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

*основной профессиональной образовательной программы среднего  
профессионального образования - программы подготовки квалификационных  
рабочих, служащих по профессии*

**43.01.09. ПОВАР, КОНДИТЕР**

Разработчик: Огнева В.А.,  
преподаватель

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ  
2022

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09. Повар, кондитер**, утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016г. № 1569 (далее ФГОС СПО) и с учетом Примерной основной образовательной программы **43.01.09. «Повар, кондитер»**, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ 22.12. 2016 года, регистрационный № 44898

**Организация-разработчик:**

СПб ГБПОУ «СТК им. С.И. Мосина»

**Разработчики:**

Огнева В.А., преподаватель СПб ГБПОУ «СТК им. С.И. Мосина»

Работодатель: Генеральный директор ООО «Дуэт»

С.А.Полежаева

«20» мая 2022г



*Рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК поварское дело*

*Протокол № 5 от «20» мая 2022г*

*Председатель ЦМК  А.С.Пейне*

**Принята и рекомендована к утверждению на заседании Методического совета**

**Протокол № 4 от «27» мая 2022г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..	17

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.03 Техническое оснащение организаций питания» является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер и разработана на основе требований ФГОС СПО с учетом Примерной основной образовательной программы (далее - ПООП) по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение организаций питания» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии например ОК 01-10,

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10 ЛР 1- ЛР 7 ЛР 9- ЛР 12	<p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

*Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках учебной дисциплины:*

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
<b>ОК 1.</b>	<i>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</i>
<b>ОК 2.</b>	<i>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</i>
<b>ОК 3.</b>	<i>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</i>
<b>ОК 4.</b>	<i>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</i>
<b>ОК 5.</b>	<i>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</i>
<b>ОК 6.</b>	<i>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</i>
<b>ОК 7.</b>	<i>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</i>
<b>ОК 9.</b>	<i>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</i>
<b>ОК 10.</b>	<i>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</i>

**Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках учебной дисциплины:**

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 1</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:</b>
<b>ПК 1.1.</b>	<i>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</i>
<b>ПК 1.2.</b>	<i>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</i>
<b>ПК 1.3.</b>	<i>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</i>
<b>ПК 1.4.</b>	<i>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</i>
<b>ВД 2</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:</b>
<b>ПК 2.1.</b>	<i>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</i>
<b>ПК 2.2.</b>	<i>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</i>
<b>ПК 2.3.</b>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</i>
<b>ПК 2.4.</b>	<i>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</i>
<b>ПК 2.5.</b>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</i>
<b>ПК 2.6.</b>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки</i>



	<i>разнообразного ассортимента.</i>
<b>ПК 2.7.</b>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</i>
<b>ПК 2.8.</b>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</i>
<b>ВД 3</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:</i></b>
<b>ПК 3.1.</b>	<i>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</i>
<b>ПК 3.2.</b>	<i>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</i>
<b>ПК 3.3.</b>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</i>
<b>ПК 3.4.</b>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</i>
<b>ПК 3.5.</b>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</i>
<b>ПК 3.6.</b>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</i>
<b>ВД 4</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:</i></b>
<b>ПК 4.1.</b>	<i>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</i>
<b>ПК 4.2.</b>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</i>
<b>ПК 4.3.</b>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</i>
<b>ПК 4.4.</b>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</i>
<b>ПК 4.5.</b>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</i>
<b>ВД 5</b>	<b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:</i></b>
<b>ПК 5.1.</b>	<i>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</i>
<b>ПК 5.2.</b>	<i>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</i>
<b>ПК 5.3.</b>	<i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</i>
<b>ПК 5.4.</b>	<i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</i>
<b>ПК 5.5.</b>	<i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</i>

**Освоение дисциплины предусматривает достижение личностных результатов:**

ЛР 1	<i>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.</i>
ЛР 2	<i>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</i>
ЛР 3	<i>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</i>
ЛР 4	<i>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</i>
ЛР 5	<i>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</i>
ЛР 6	<i>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</i>
ЛР 7	<i>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</i>
ЛР 9	<i>Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</i>
ЛР 10	<i>Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</i>
ЛР 11	<i>Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</i>
ЛР 12	<i>Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.</i>

#### **1.4. Формы, периодичность и порядок текущего контроля и промежуточной аттестации**

Реализация программы дисциплины «ОП.03 Техническое оснащение организаций питания» сопровождается текущей и промежуточной аттестацией.

Текущий контроль проводится в формах:

- ◆ Тестирование
- ◆ Опросы (устные, письменные)
- ◆ Оценка выполнения задания на практических занятиях
- ◆ Оценка выполнения индивидуальных заданий
- ◆ Выполнение письменного задания на занятии и/или самостоятельной работе

Периодичность текущего контроля *каждое практическое занятие; не менее 1 оценки* каждые 3 занятий.

Порядок текущего контроля определяется в методических материалах по дисциплине, разрабатываемыми преподавателем для проведения занятия.

Изучение дисциплины заканчивается промежуточной аттестацией в форме ДЗ в 2 семестре 1 курса обучения, которая установлена учебным планом за теоритических занятий.

*Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в соответствии с фондом оценочных средств (ФОС) по дисциплине.*



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов		
	Всего	обязательные	вариативные
Общий объем образовательной программы учебной дисциплины (всего)	38	36	2
в т.ч. в форме практической подготовки			
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	38	36	
в том числе:			
теоретические занятия	24	24	
практические занятия (если предусмотрено)	12	12	
консультации (если предусмотрено)	0	0	
Самостоятельная работа (всего)	2	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			

Во всех ячейках со звездочкой (\*) в случае её наличия следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

### 2.2. Распределение часов по курсам, семестрам в соответствии с учебным планом)

курс	семестр	Общий объем образов. программы	СР об-ся	Обязательная аудиторная нагрузка			Промежуточная аттестация (форма)
				всего	в т.ч.		
					Теорет занятия	Практ занятия	
1	1	20	-		12	8	
	2	16	2		10	4	
Всего часов		36	2	36	24	12	ДЗ

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2 1 курс, 1 семестр	3	4
Введение			
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	20	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	<p><b>Знать:</b> классификацию, основные технические характеристики, назначения, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p><b>Тематика учебных занятий</b></p> <p><b>Лекция:</b> Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания.</p>	1	ПК 1.1-1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	<p><b>Знать:</b> принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p><b>Уметь:</b> организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению; соблюдать правила техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	11	ЛР 1- ЛР 7 ЛР 9- ЛР 12

<b>Тематика учебных занятий</b>			
<p><b>Лекция</b> Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.</p> <p><b>Структура</b> производства. Общие требования к организации рабочих мест повара.</p> <p><b>Лекция</b> Организация работы складских помещений в соответствии с типом производства, правила приемки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.</p> <p><b>Нормируемые</b> и ненормируемые потери.</p> <p><b>Лекция</b> Характеристика способов кулинарной обработки</p> <p><b>Лекция</b> Организация зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара</p> <p><b>Лекция</b> Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции, организация рабочих мест повара в горячем цеху, их особенности. Характеристика организации рабочих мест повара</p> <p><b>Лекция</b> Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара</p> <p><b>Лекция</b> Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара</p> <p><b>Лекция</b> Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе.</p> <p><b>Лекция</b> Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции</p> <p><b>Лекция</b> Организация реализации готовой кулинарной продукции, Общие требования к хранению и отпуску готовой продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой продукции</p>			
<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
<p><i>Практическое занятие № 1</i> Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).</p> <p><i>Практическое занятие № 2</i> Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).</p>		<b>2</b>	ПК 1.1-1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
		<b>2</b>	

	Практическое занятие № 3 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	2	ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	Практическое занятие № 4 Организация рабочих мест повара по приготовлению кондитерской кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	1	ЛР 1-ЛР 7 ЛР 9-ЛР 12
	Раздел 2		
	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		
	Тема 2.1		
Тема 2.1 Механическое оборудование	Механическое оборудование (продолжение)		
	Знать классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;		
	Уметь: определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению; учёт правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации		
	Лекция: Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Универсальные приводы. Правила безопасной эксплуатации. Лекция: Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Назначение, классификация, характеристика		
	Практические занятия		
	Практическая работа №5 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1- ОК 01



	<p align="center"><b>Итого за 1 семестр</b></p>	<p align="center"><b>20</b></p>	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
<p align="center"><b>Раздел 2</b></p>			<p align="center"><b>Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b></p>
<p align="center"><b>Тема 2.1 Механическое оборудование (продолжение)</b></p>	<p><b>Знать:</b> классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания</p> <p><b>Уметь:</b> определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p align="center"><b>4</b></p>	ЛР 1- ЛР 7 ЛР 9- ЛР 12
	<p align="center"><b>Тематика учебных занятий</b></p> <p><b>Лекция</b> Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Универсальные приводы. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p><b>Лекция</b> Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p><b>Лекция</b> Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p><b>Лекция</b> Оборудование для процессов вакуумирования и улаковки. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p><b>Лекция</b> Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации.</p> <p align="center"><b>Практические занятия</b></p> <p><i>Практическое занятие №8</i> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы.</p>		<p align="center"><b>1</b></p>
	<p align="center"><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p align="center"><b>6</b></p>	

	Тепловое оборудование.	
<p><b>Тема 2.2</b> <b>Тепловое оборудование.</b></p>	<p><b>Знать:</b> классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p><b>Уметь:</b> подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению; учитывать правила техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> <p><b>Тематика учебных занятий</b></p> <p><b>Лекция</b> Классификация теплового оборудования по технологическому назначению. Характеристика основных способов нагрева. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p><b>Лекция</b> Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p><b>Лекция</b> Жарочное оборудование. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p><b>Лекция</b> Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство.</p> <p><b>Правила</b> безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p><b>Практическое задание №7</b> Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования</p> <p><b>Практическое задание №8</b> Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.</p>	<p>2</p> <p>1</p> <p>1*</p>
<p><b>Тема 2.3</b> <b>Холодильное оборудование.</b></p>	<p><b>Знать</b> классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания</p>	

	<b>Уметь:</b> подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации			
	Практические занятия	1*		
	Практическое занятие №9 Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования			
	Итого 3 семестр	24		12
	С/р	2		
<b>Промежуточная аттестация</b>				
<b>Всего:</b>				
				38

Дата*	№ ВСР	Вид самостоятельной работы	Количество часов
27.04.23-03.05.23	1	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	1
04.05.23-10.05.23	2	Изучение нормативных материалов, решение задач и упражнений по образцу.	1
		<b>Итого:</b>	<b>2</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

**Кабинет «Кабинет технологического оборудования № 445».**

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Кабинет технологического оборудования № 445».**

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по числу обучающихся);
- наглядное оборудование;
- наглядные пособия (муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Технические средства обучения:**

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- мультимедийный проектор;
- экран.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1 Основные источники:

##### 1 Литература :

- 1.Н.М. Ларионова « Техническое оснащение организаций общественного питания и охраны труда »
2. Г.Г. Лугошкина ,Ж.С.Анохина. Техническое оснащение организаций питания. 2017
3. В.П.Золин « Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

##### 3.2.3. Электронные издания (электронные ресурсы):

##### Интернет ресурсы.

1. <https://infourok.ru>
2. <https://studbooks.net> "Студенческая библиотека онлайн"
3. <http://znanium.com/spec> Электронно-библиотечная система.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<b>Усвоенные знания:</b> -принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - способы ресурсосбережения организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;	<i>Текущий контроль при проведении:</i> Устный опрос Тестирование Ответы на контрольные вопросы на практических занятиях  <i>Промежуточная аттестация:</i>



<ul style="list-style-type: none"> <li>-нормативно - правовые доку- менты, регулирующие хозяйст-венные отношения;</li> <li>-основные положения законода- тельства, регулирующего трудо- вые отношения;</li> <li>-формы и системы оплаты труда;</li> <li>-механизм формирования зара-ботной платы;</li> <li>-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</li> </ul>	<p>Дифференцированный зачет в виде: <i>-тестирования.</i></p>
<p><b>Освоенные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</li> <li>-ориентироваться в общих во-просах основ экономики органи- зации питания;</li> <li>-определять потребность в мате- риальных, трудовых ресурсах;</li> <li>-применять нормы трудового права при взаимодействии с под-чиненным персоналом;</li> <li>-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</li> <li>-защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий.</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> Дифференцированный зачет - оценка выполнения практической части зачетного задания</p>